取扱説明書

⚠ 安全上のご注意

◆ **じゃがいも、れんこん、かぼちゃ以外は使用不可**
糖度の高い野菜、果実、繊維質の多い野菜（ごぼう、人参）、油を含んだ食材は発火してチップスメーカーが溶けたり、電子レンジを破損する恐れがあります。

◆ **やけど**
加熱物に不用意に触れないでください。やけどをする恐れがあります。

◆ **指のケガ**
スライサーの刃先に不用意に触れないでください。指を切るなどケガをする恐れがあります。特にお子様には使用させないでください。

◆ **加熱し過ぎ**
チップスメーカーが溶けたり、電子レンジが破損する恐れがあります。加熱時間の長さだけでなく、電子レンジの設定や野菜重量不足によっても加熱し過ぎになります。レシピの ⚠注意 をよく読んでご使用ください。

⚠注意	この表示を無視して誤った取扱をすると、人が傷害を負う可能性があること、および損害が発生する可能性があることを示します。

RE-165

セット内容

チップスメーカー

専用スライサー

受け容器

野菜ホルダー

※チップスメーカー以外は電子レンジに使用できません。

お使いになる前に

この取扱説明書には、本製品を正しくお使いになるための重要な情報が記載されています。本製品をお使いになる前によくお読みください。特に表紙の「安全上のご注意」をよくお読みになり、理解された上で本製品をご使用ください。この取扱説明書は本製品の使用中いつでもご覧になれるよう大切に保管願います。

⚠ 電子レンジ加熱上の注意

○レンジ加熱は必ず「レンジ機能」の手動で行ってください。「強」「弱」の切り替えのみの場合は「強」で行ってください。

○「オーブン・グリル機能」「オートメニュー機能」は使用しないでください。

○野菜重量、電子レンジワット数によって加熱時間は異なります。重量を量り、お手持ちの電子レンジワット数をご確認の上、目安時間表に従ってセットしてください。

○電子レンジの機種、型式、年式によって加熱時間は多少異なることがあります。

○切れ端等の小さい野菜は焦げやすいので使用しないでください。

○電子レンジを3回以上連続使用すると、庫内温度が上昇し、加熱し過ぎになる恐れがあります。レンジ庫内を常温に冷してからご使用ください。

○お子様には使用させないでください。取扱を誤って「ケガ・やけど」をする恐れがあります。

○直火にかけたり、火のそばに置かないでください。

使用上のお手入れ

○使用後はスポンジ等に食器用洗剤をつけて洗い、水気を十分拭き取ってください。

○チップスメーカー以外は食器洗浄機、食器乾燥器には使用できません。

○スライサーを洗う際には金属刃に充分ご注意ください。

○タワシ、又はミガキ粉で磨くとキズがつきます。

株式会社 曙産業
〒959－1234 新潟県燕市南1丁目2－11
TEL.0256－63－5071(代) FAX.0256－64－2288
URL http://www.akebono-sa.co.jp

日本製　本品は自社工場で生産しています。

09032

チップスの作り方

①
野菜を専用スライサーでスライスします。

・野菜ホルダーをご使用ください。
・かぼちゃは皮が硬いのでスライサーは使用できません。

②
スライスした野菜を並べ、野菜のみの重量を量ります。

・チップスメーカーは48gです。
・切れ端等の小さい野菜は焦げやすいので使用しないでください。

③
電子レンジに入れ「レンジ機能」に加熱時間をセットします。

・回転式テーブルは端部に、固定式テーブルは所定位置に置いてください。

④
加熱後すぐに取り出します。

・多少柔らかくても、冷めるとパリッとします。
・薄茶色に色付いたら時間内でもできあがりです。

ホルダーをあて、矢印の方向にゆっくりスライスしてください。

じゃがいも

加熱目安時間　（財）日用金属製品検査センター実験立会い結果

野菜重量＼ワット数	500W	600W	700W	800W以上
約100g	約8分	約7分	約5分	使用しないでください
約60g	約5分	約4分	約3分	使用しないでください

れんこん

加熱目安時間　（財）日用金属製品検査センター実験立会い結果

野菜重量＼ワット数	500W	600W	700W	800W以上
約70g	約7分	約6分	約5分	使用しないでください
約50g	約6分	約5分	約4分	使用しないでください

⚠注意　※必ず庫内の様子を見ながら加熱してください。

○野菜が上記の重量より少ない場合、または品種、鮮度によっても目安時間内で仕上ることがあります。目安時間終了1～2分前に、一度チップスの仕上り具合を確認し時間調整してください。

○薄茶色に色付いたら時間内でもできあがりです。加熱を終了してください。

○加熱不足の場合は20～30秒ずつ再加熱してください。

○70mm径以上の大きい野菜は、はみでたり倒れたりしますので、半分に切って半月状のスライスにしてください。

★ONE POINT アドバイス

じゃがいもをスライスした後、一度塩水につけ、軽くキッチンペーパーで拭き取ったあと加熱すると、美味しい塩味になります。

かぼちゃ

加熱目安時間　（財）日用金属製品検査センター実験立会い結果

野菜重量＼ワット数	500W	600W	700W	800W以上
約80g	約6分	約5分	約4分	使用しないでください
約50g	約5分	約4分	約3分	使用しないでください

・皮が硬くスライサーは使用できませんので、包丁で厚さ4mm位に切ってください。薄すぎると焦げやすくなります。

⚠注意　※必ず庫内の様子を見ながら加熱してください。

○かぼちゃが上記の重量より少ない場合、または糖度の高い品種、鮮度によっても目安時間内で仕上がることがあります。目安時間終了1～2分前に、一度チップスの仕上がり具合を確認し時間調整してください。

○色付いたら時間内でもできあがりです。加熱を終了してください。

○加熱不足の場合は20～30秒ずつ再加熱してください。

○かぼちゃの皮に土や砂等が付着していると発火の原因になりますのでよく拭いてください。

★紙袋に入れて"シャカシャカ"しよう！

子供のおやつ、お父さんのおつまみにも・・・じゃがいもチップスで
あおのり+塩→のり塩チップス
カレー粉+塩→カレーチップス

子供のおやつに・・・かぼちゃチップスで
シナモン+グラニュー糖
→シナモンシュガーチップス